

Locro



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki

ser

czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1/4 szklanki oleju lub masła, pół posiekanej cebuli, 3 - 4 posiekane ząbki czosnku, 75 - 90 dag obranych i pokrojonych na kawałki ziemniaków, 4 szklanki bulionu lub wody, 1 szklanka mleka, sól i pieprz do smaku, 1 szklanka startego sera Munster, queso fresco lub mozzarelli.

SPOSÓB WYKONANIA: Na oleju lub maśle przesmażyć cebulę i czosnek. Dodać ziemniaki, bulion lub wodę, mleko, sól i pieprz. Zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować aż ziemniaki zaczną się rozpadać czyli 30 - 45 minut. Pokruszyć ziemniaki widelcem na mniejsze kawałki. Zdjąć z ognia. Do zupy wmieszać ser. Do zupy można dodać kukurydzę. Zupa często podawana jest z garnirunkiem z awokado.